

香菜の浅漬け お米のおいしさ楽しむ

## 春の香り菜飯



撮影・料理・スタイリング／kunnie ochi-i  
構成／naoki onishi

### 【材料】

あさ漬の素 6g  
セリ  
みつば  
大葉  
ごはん 3合  
合わせて150g

### 【作り方】

- ① セリ、みつば、大葉は洗って水を切り、5センチほどの長さに切りそろえる。ポリ袋にあさ漬の素とともに入れ、軽くふりまげた後、袋の空気を抜いて口を縛り、冷蔵庫で数時間〜一晩漬けておく。
- ② ①を袋から取り出し、水を切り、細かく刻む。温かいごはんに混ぜていただく。



あさ漬の素 80g